

# STEPHAN`S METZ`G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Kalbskopfbäggli



### Zutaten für 4 Personen

Ca. 1 kg Kalbskopfbäggli von Stephan`s Metz`g (bitte vorbestellen)  
¼ Sellerie, 200 g Rüebli in sehr kleine Würfelchen geschnitten (brunoise)  
Salz, Pfeffer, Bratfett, 1 Tl Tomatenmark  
5 dl hausgemachter Kalbsfonds aus der Stephan`s Metz`g  
2 Knoblauchzehen  
10 Saucenzwiebeln  
1 Gewürzsträusschen mit Thymian, Rosmarin, Lorbeer  
Je 2,5 dl Rot- und Portwein

# STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Zubereitung

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit hoher Temperatur anbraten. Fleisch zur Seite stellen. Sellerie und Rüebli in der Bratpfanne kurz andünsten. 1 Tl Tomatenmark begeben. Ablöschen mit Rot- und Portwein. Kalbsfond begeben. Knoblauchzehen, Gewürzsträusschen, Saucenzwiebeln begeben. Aufkochen lassen Fleisch in den Fond geben.

1.5 Std bei 160 Grad in zugedeckter Kasserolle im Ofen schmoren lassen.

E Guete☺!

Intro: Kalbskopfbäggli können sehr gut vorbereitet werden und eignen sich perfekt als Festtagsmenu für eine grosse Familie.